

<「これ旨」食材をふんだんに使った 60 周年記念おせち二段重>

イズミ創業
60
周年
記念商品

3~4 人前 価格：40,000 円（税込 43,200 円） 限定 60 セット

厳しい社内審査で「本当においしい」と認められた商品のみが名乗ることができるイズミ公認の美味食材を、創業 60 周年の感謝を込めてふんだんに使用したおせち。



れんこん(山口県岩国産)	花人参(香川産)	くわい(広島県福山産)	干し柿(島根県産)	豚角煮(米久)	王様のローストビーフ	岩手がもロースト和風仕立て	ジョンソソイルソーセージ(スモーク)	ガトースモークチーズ(ドイツ産)	プレミアムゆず大根甘酢漬	さつま芋甘露煮(国産)	伊達巻(紀文)	栗きんとん(国産)	栗甘露煮(国産)	丹波篠山産黒豆	村田蒲鉾特大銀浪(白)	村田蒲鉾特大銀浪(赤)	辛子明太(福さ屋)	からすみ(長崎産)	あわび(韓国産)	車海老(沖縄産)	ホタテ照り焼き(北海道産)	味付いくら(餌味出汁使用)	味付数の子(利尻昆布仕込み)	ぶり照り焼き(黒瀬ぶり)	選りすぐり食材 25 品
--------------	----------	-------------	-----------	---------	------------	---------------	--------------------	------------------	--------------	-------------	---------	-----------	----------	---------	-------------	-------------	-----------	-----------	----------	----------	---------------	---------------	----------------	--------------	--------------



【王様のローストビーフ】

希少部位「ともさんかく」の旨味を閉じ込めしっとり柔らかな食感に仕上げました。



【利尻昆布仕込み味付数の子】

歯応えの良さが特徴のカナダ産原料を使い、鰹出汁と利尻昆布の旨味を効かせました。



【島根県産 柿壺の干し柿】

樹上で完熟させた西条柿を丁寧にじっくり干し上げ、甘味をさらに凝縮させました。

<銘店おせち 一覧>



実家くろぎ「黒木 純」監修 御節料理 三段重

2~3 人前 20,000 円(税込 21,600 円)

肉質の良い赤身と、溶けるような程よいサシが自慢の宮崎県産牛の表面を焼いてから、低温で時間をかけてじっくり加熱した「宮崎県産牛ローストビーフ」や宮崎県産牛しぐれ煮など、産地にこだわった品を使用したアイアンシェフ「黒木 純氏」監修によるおせち料理です。

湯葉と豆腐の店 梅の花 おせち 二段重

3~4 人前

24,500 円(税込 26,460 円)

『湯葉と豆腐の店 梅の花』のお節二段重です。

厳選した食材を梅の花ならではの優しい味付けに仕上げました。

新年を迎えるにあたり、健康で健やかな年になるよう、ひとつひとつ願いをこめてお届けいたします。



清川

金扇 三段重

4~5 人前 30,000 円(税込 32,400 円)

大正2年創業、伝統を受け継ぎながら四季折々の旬の食材を盛り込んだ新しい年のはじまりにふさわしい、逸品揃いのおせちです。

【食材一例】

- ・ロブスター姿煮
- ・はまち塩焼き
- ・しめ鯖広島菜巻
- ・小鯛の甘露煮
- ・サーモン錦糸巻
- ・市松若鶏巻

<少人数用おせち 一覧>



迎春おせち料理

「舞千」和風個食二折

2人前 9,980円(税込10,779円)

割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」と、その息子である花板「千賀秀紀」が、盛り付けを監修し作り上げた、二折一組の特別なおせち料理です。一人一折をコンセプトにした、美しく愛らしい、宝石箱のようなおせち料理は、割烹料亭千賀の親子鷹にこそ成せる賜物です。



加賀 月うさぎの里 加賀兎郷監修
和洋おせち 個食3折

3人前 10,000円(税込10,800円)

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店『加賀兎郷』より、和洋の美味を彩り華やかに取り揃えた個食重に仕上げました。



日本料理「てら岡」

博多 祝 一段重

2人前 13,000円(税込10,040円)

日本料理「てら岡」監修のおせちに一段重が新登場。25品目とボリューム感の有るおせちに仕上げました。

河太郎



博多河太郎

和風二段重

3人前 21,500円(税込23,220円)

イカ、ブリ、フグ、穴子、いけす料理の老舗 本格和食の伝統の中に新しさを取り入れた活魚料理専門店「河太郎」らしい味覚豊かなおせちです。

<思いやりおせち 一覧>

京都洙楽庵

減塩おせち

3人前 13,000円 (税込 14,040円)

食の健康志向が高まる中、「キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆ」を使って、素材の旨みを生かしつつ美味しく減塩に仕上げました。



日本ロングライフ

低糖質おせち一段重

1~2人前 7,800円 (税込 8,424円)

日本ロングライフの管理栄養士が監修し、糖質を抑えた食材を用いて作りあげたおせちです。「糖質 35%カット」を実現。健康に気遣いながら、おいしく楽しく、お正月料理をお召しあがりいただけます。